

JOAN MARC RESTAURANT

PLAÇA DES BLANQUER, 10 – INCA – 627 429 084



(DIUMENGE NOMÉS MIGDIA)

MENÚ GASTRONÒMIC / MENÚ GASTRONÓMICO (MENÚ 5 60€ P.P. - MENÚ 8 79€ P.P.):

Porros escabetsats amb avellanes i maonesa de poma.

Puerros escabechados con avellanas y mahonesa de manzana.

Roial d'espàrrecs blancs amb cremós de gambes i gambes.

Royal de espárragos blancos con cremoso de gambas y gambas.

Arròs brut amb pèsols i cap i pota.

Arroz 'brut' con guisante y cabeza y pata.

Lluç de palangre amb pastanaga morada i coliflor.

Merluza de arrastre con zanahoria morada y coliflor.

Be rostit amb carxofes i puré de patata.

Cordero asado con alcachofas y puré de patata.

Brossat fet a casa amb llet fresca de vaques.

Requesón hecho en casa con leche fresca de vacas.

Flam de nata amb infusió de fraules i herba lluisa.

Flan de nata con ifusión de fresas y hierba luisa.

Cóc de llimona amb cremós de llimona.

Coca de limón con cremoso de limón.

*Inclou pa casolà fet amb blat de xeixa ecologic,
oli extra verge mallorquí i flor de sal d'Es Trenc.

*Incluye pan caseto hecho con harina de 'xeixa' ecológico,
aceite extra virgen mallorquín i flor de sal de Es Trenc

